www.izuminka.net
Изюминка
Искусство готовить вкусно

просто
быстро
вкусно

РЕЦЕПТЫ

Печенье

С «ИЗЮМИНКОЙ»

Если кто-то съел
твое печенье,
значит ты
не одинок

SHOUT
SHARE IT

Annotation

Книга представляет сборник рецептов вкусного печенья и предназначена для тех, кто любит домашнюю выпечку, с удовольствием творит на кухне и готов постигать секреты повседневной кулинарии. С помощью данного издания вы сможете освоить новые рецепты домашнего печенья, чтобы регулярно угощать друзей и семью доступной и полезной выпечкой.

- Наталия Ивко
  -
  - Вступление
  - Чай с бергамотом или печенье «Седой граф»
  - Миндальное печенье
  - Домашнее овсяное печенье
  - Детское печенье с цельнозерновой мукой
  - Американское печенье с шоколадными каплями
  - Рогалики из песочного теста
  - Карамельное печенье
  - Бискотти с медом и лавандой
  - Бискотти с тыквой и имбирем
  - Кунжутное печенье

Наталия Ивко
Рецепты
Печенье с «изюминкой»

ISBN 978-5-9909380-8-3

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

©Автор-составитель Наталия Ивко, 2017
©Фото Наталия Ивко, 2017

Вступление

Здравствуйте!

Я – Наталия, у меня есть любимый муж, трое детей, свой дом, куча друзей, интересная работа, и я люблю готовить. Когда знакомые с удивлением спрашивают, как я все успеваю, примерно с таким же удивлением отвечаю: «Все – не успеваю, но готовить – это так просто, что странно не успевать!» Мне очень хочется, чтобы вы поверили мне и поверили в себя. Домашнее печенье – это настолько доступно, что вам непременно нужно делать его! Дом, в котором пахнет выпечкой, – счастливый дом, я убеждена в этом, и потому делюсь подборкой самых интересных и несложных рецептов из личной копилки. Убеждена: начав, вы так же, как и я, «подсядете» на домашнюю выпечку.

Желаю, чтобы ваш дом был счастливым!

Готовьте с удовольствием, готовьте с «изюминкой»!

Чай с бергамотом или печенье «Седой граф»

- 150 г сливочного масла;
- 1/2 стакана сахарной пудры;
- 2 чайных пакетика чая с бергамотом;
- 1/3 ч. л. соли;
- 250 г муки.

1

1. В чаше кухонного комбайна смешиваем на пульсирующем режиме соль, чай и муку – чайный лист при этом должен равномерно распределиться по муке.

Добавляем сахарную пудру и масло.

Замешиваем тесто.

2

2. Выкладываем тесто на пищевую пленку, формируем цилиндр диаметром около 5 см, заворачиваем в пищевую пленку и убираем в морозилку примерно на 30 минут.

3

3. Разогреваем духовку до 200 градусов.

Нарезаем полученный "батончик" на диски толщиной 8-10 мм.

4

4. Выкладываем печенье на пекарскую бумагу или силиконовый коврик на небольшом расстоянии друг от друга.

Выпекаем, пока края не станут слегка коричневыми – до 15 минут.

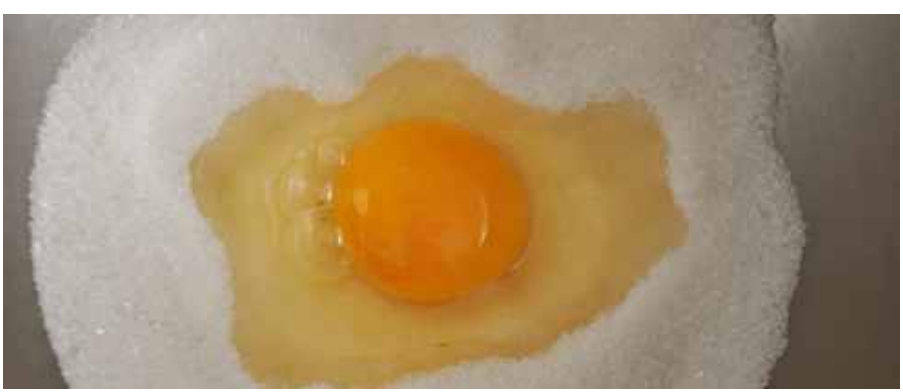
5

5. Оставляем на противне остыть около 5 минут, потом перекладываем на решетку и остужаем до комнатной температуры.

Бергамот – цитрусовое дерево, произрастает в юго-восточной Азии. В больших количествах выращивается на юге Италии.

Миндальное печенье

• 180 г миндальной муки;
• 200 г сахара;
• 1 яйцо;
• цедра 1 лимона.



1. В миску подходящего размера отмеряем необходимое количество сахара.

Разбиваем яйцо, добавляем щепотку соли. Взбиваем яйцо – нужно, чтобы сахар растворился.

2

2. Добавляем цедру (цедру лимона можно заменить апельсиновой цедрой).

3

3. Всыпаем миндальную муку.

Снова перемешиваем – тесто будет довольно густым.

Масса должна быть достаточно вязкой, чтобы можно было без проблем сформовать печенюшки.

4

4. Из теста делаем шарики – размером примерно с грецкий орех.

Выкладываем их на противень на расстоянии 2–3 см друг от друга.

5

5. Выпекаем 10–12 минут при температуре 180 градусов.

Приятного аппетита!

В Швейцарии в праздничную выпечку кладут орешек миндаля. Человек, которому попадется кусочек с орешком, считается счастливчиком.

Домашнее овсяное печенье

- 100 г овсяных хлопьев;
- 100 г сливочного масла;
- 160 г сахара;
- 1 желток;
- 25 г муки;
- 1/3 ч. л. соли;
- 1 ч. л. разрыхлителя.

1

1. В чашу блендера всыпаем овсяные хлопья (лучше, если они будут не быстрого приготовления – самая обычная овсянка). Перемалываем в крошку – не муку, а именно крошку: в овсяных хлопьях должны отчетливо просматриваться небольшие кусочки.

2

2. В чашу комбайна выкладываем сливочное масло – замороженное или хорошо охлажденное.

Измельчаем в крошку с помощью насадки "нож".

3

3. Добавляем сахар.
Желток.
Разрыхлитель, соль, муку.

4

4. Пересыпаем овсяную крошку, замешиваем тесто.
Комковатое, слегка липкое, мягкое.

5

5. Ложкой набираем небольшое количество теста, скатываем в руках шарики, выкладываем их на застеленный бумагой для выпечки противень на достаточном расстоянии друг от друга – печенье в процессе выпечки довольно хорошо растечется.

6

6. Выпекаем домашнее овсяное печенье в хорошо разогретой духовке при температуре 200 градусов и около 10 минут. Осторожно, не передержите его – печенье очень быстро готовится.

Снимаем с противня, остужаем.

Детское печенье с цельнозерновой мукой

- 200 г размягченного сливочного масла;
- 2 яйца;
- 450 г цельнозерновой пшеничной муки;
- 140 г сахара;
- 2 ст. л. меда;
- 1/2 ч. л. соли;
- 1 ч. л. соды;
- 2 ч. л. корицы.

1

1. Размягченное сливочное масло выкладываем в миску достаточного объема, добавляем сахар.

Взбиваем, добавляем мед.

2

2. Снова взбиваем, по одному добавляем яйца, каждый раз перемешиваем до однородности.

Получается прекрасный, восхитительный крем!

3

3. Отмеряем муку, добавляем соль, соду, корицу.
Перемешиваем лопаткой.
Затем хорошо вымешиваем миксером.
Масса получается комковатая, неоднородная на первый взгляд, мягкая, но почти не липкая.

4

4. Противень застилаем листом бумаги для выпечки, ложкой на достаточном расстоянии друг от друга выкладываем небольшие кусочки теста, стараясь придать им округлую форму.
Выпекаем при температуре 180 градусов 15 минут.

5

5. Снимаем аккуратно лопаткой, даем остыть, после полного остывания печенье становится хрустящим и рассыпчатым.

Приятного аппетита!

Цельнозерновая мука содержит витамины А и Е, минералы – кальций, железо, марганец, цинк, белки, жирные кислоты, клетчатку (растительные волокна)

Американское печенье с шоколадными каплями

- 200 г сливочного масла;
- 2 яйца;
- 300 г сахара;
- 325 г муки;
- 1 ч. л. разрыхлителя;
- 1/3 ч. л. соли;
- 50–70 г шоколадных каплей.

1

1. В миску выкладываем размягченное сливочное масло. Добавляем сахар, соль, разрыхлитель. Взбиваем – сахар полностью не растворится, но крупинки станут значительно мельче.

Добавляем одно яйцо. Взбиваем – масса будет пышной, кремоподобной.

2

2. Разбиваем второе яйцо.

Снова взбиваем – сахар практически растает.

3

3. Просеиваем муку.

Снова взбиваем – тесто получается довольно пышным, приятным и с прекрасным сливочным ароматом.

4

4. Добавляем шоколадные капли (можно взять шоколадную плитку, измельчив ее на маленькие кусочки).

При желании можете увеличить массу шоколада до 100 г, больше добавлять не рекомендую.

Перемешиваем лопаткой.

5

5. С помощью чайной ложки выкладываем кусочки теста размером примерно с грецкий орех на силиконовый коврик или лист пергаментной бумаги. Не забываем оставлять достаточное расстояние – тесто расплывется знатно.

6

6. Выпекаем при температуре 180 градусов около 15 минут. Следите внимательно – печенье довольно быстро готовится.

Обязательно снимаем с противня, чтобы печенье остыло.

Рогалики из песочного теста

Для теста:
• 200 г сметаны;
• 200 г сливочного масла;
• 1 яйцо;
• 400 г муки;
• 1/3 ч. л. соли;
• 1/3 ч. л. соды.

Для начинки:
• любое густое повидло;
• орехи + варенье;
• вишня + шоколад;
• творог с сахаром;
• курага, чернослив, изюм.

1

1. Холодное сливочное масло нарезаем на несколько частей, измельчаем в крошку в кухонном комбайне. Добавляем сметану, соль, соду, яйцо, муку и вымешиваем гладкое, нелипкое, мягкое однородное тесто. Убираем его в холодильник на полчаса, завернув предварительно в пакет.

2

2. Подготавливаем начинку. В данном рецепте это яблочное повидло и смесь размороженной вишни, шоколада, сахара и орехов. Обратите внимание на то, что в тесте нет сахара – с учетом этого продумывайте начинку.

Сахар в начинке должен присутствовать!

3

3. Делим тесто на 3–5 частей, округляем и раскатываем в тонкий круглый пласт.

Чем тоньше раскатать тесто, тем нежнее будут рогалики.

Лишнее тесто обрезаем с помощью тарелки подходящего диаметра.

4

4. Разрезаем круг теста на треугольные сегменты.

На основание каждого кусочка выкладываем небольшое количество начинки.

5

5. Сворачиваем рулетиком, начиная от широкой стороны и поднимаясь к острой. Края чуть опускаем вниз, придавая рулетику характерную форму рогалика. Выкладываем на противень. Можно смазать верх рогаликов слегка взбитым белком и присыпать сахаром.

6

6. Выпекаем при температуре 180 градусов около 20 минут.

Рогалики должны стать румяными и аппетитными.

Пока песочные рогалики горячие, можно присыпать их сахарной пудрой.

Карамельное печенье

- 300 г муки;
- 50 г сахара;
- 1/3 ч. л. соли;
- 1/3 ч. л. соды;
- 200 г сливочного масла;
- 2 ст. л. сметаны;
- карамель (2 ст. л. воды, 100 г сахара).

1

1. Сначала – карамель.

Нужное количество сахара смешиваем с водой. Ставим на огонь и, не мешая, ждем карамелизации.

2

2. Как только масса начнет становиться золотистой, снимаем с огня и выливаем на смазанный маслом лист пергаментной бумаги (или силиконовый коврик).

3

3. После полного остывания и затвердевания измельчаем карамель в блендере или скалкой.

4

4. В чаше кухонного комбайна смешиваем масло, сахарную пудру, соль, соду, сметану, карамельную крошку и муку.

Должно получиться эластичное нелипнущее тесто.

5

5. Раскатываем его в пласт. Формочкой вырезаем печенье. Выпекаем около 15 минут при температуре 200 градусов.

Приятного карамельного настроения!

Карамель не обязательно употреблять внутрь. Из нее можно делать питательные маски для тела и волос.

Бискотти с медом и лавандой

- 4 яйца;
- 400 г муки;
- 200 г сахара;
- 1 ст. л. сушеной лаванды;
- 1 ч. л. разрыхлителя;
- 1 ч. л. соли;
- 2 ст. л. меда.

1

1. В миску всыпаем сахар, разрыхлитель и соль, просеиваем муку, добавляем лаванду.

Перемешиваем.

2

2. В отдельную миску разбиваем яйца, выкладываем мед.

Хорошо размешиваем.

Выливаем яичную смесь в мучную.

Перемешиваем до однородности.

Тесто будет не тугое, липкое.

3

3. Мокрыми руками формируем несколько батонов. Можно ограничиться и одним, но тогда бискотти будут довольно большими, я предпочитаю маленькие сухарики.

Выпекаем при температуре 170 градусов около получаса.

4

4. Ждем минут 10, затем перекладываем батоны на доску и нарезаем на кусочки толщиной около 5–7 мм.

Удобно делать это хлебным ножом.

5

5. Выкладываем кусочки обратно на противень, выпекаем при той же температуре 10 минут, достаем, переворачиваем на другую сторону и выпекаем еще 10 минут.

Хранят бискотти в плотно закрывающейся банке.

«Бискотти» – это множественное число от «biscotto», что в переводе с латинского означает «испечённый дважды»

Бискотти с тыквой и имбирем

- 250 г сахара;
- 400 г тыквенного пюре;
- 550 г муки;
- 3 яйца;
- 100 г имбирных цукатов;
- 1/2 ч. л. соли;
- 1/2 ч. л. соды.

1

1. Тыкву провариваем на пару или запекаем в духовке и пюрируем блендером.

Добавляем сахар, соль и соду.

2

2. Добавляем к тыкве яйца, размешиваем, всыпаем муку и мелко нарезанные имбирные цукаты.

3

3. Вымешиваем липкое, противное тесто, которое абсолютно не приятно в работе. Оно пристает к рукам, поэтому работать с ним лучше мокрыми руками. Растекаться оно не должно, но и быть очень тугим ему так же нежелательно.

4

4. Формируем несколько батонов.

Чем тоньше они будут, тем аккуратнее и мельче сухарики вы получите.

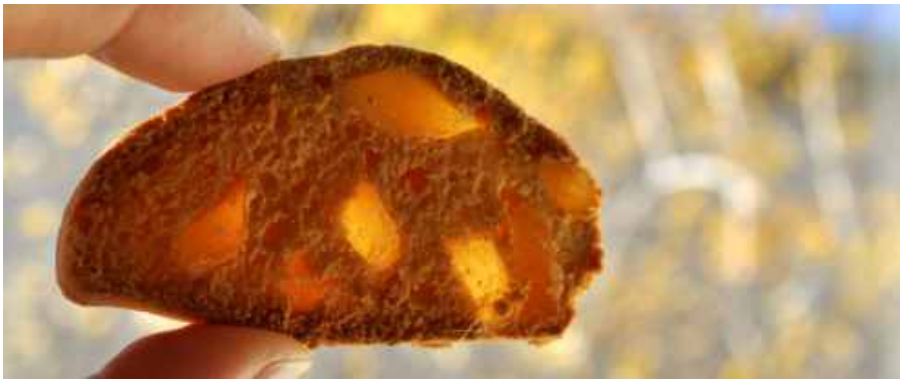
Выпекаем при температуре 180 градусов около 20 минут.

5

5. Нарезаем на ломтики-кусочки.

Выкладываем на противень.

И отправляем в духовку при той же температуре еще на 10 минут.



6

6. Переворачиваем на другую сторону.
И снова в духовку еще на 10 минут.
Следите, чтобы бискотти не пригорели.

Получаются невероятно солнечные, вкусные и ароматные сухарики.

Кунжутное печенье

- 300 г сливочного масла;
- 2 ст. л. меда (60 г);
- 2/3 ч. л. тертого мускатного ореха;
- 200 г сахара;
- 1/2 ч. л. соли;
- 100 г тхины;
- 150 г цельнозерновой муки;
- 330 г обычной пшеничной муки.

1

1. Размягченное сливочное масло выкладываем в миску или чашу кухонного комбайна.

Туда же отправляем мед, сахар, соль.

Натираем мускатный орех.

2

2. Наливаем необходимое количество тхины.

Перемешиваем.

3

3. Всыпаем муку. Замешиваем тесто.

Оно будет мягким и даже, может, слегка липким, но при этом оно должно отлично держать форму.

Если тесто растекается, можно добавить еще ложку муки или спрятать на полчаса в холодильник.

4

4. Формуем шарики размером с грецкий орех. Выкладываем на противень.

5

5. Сплющиваем шарики вилкой и выпекаем при температуре 200 градусов около 10 минут.

Постарайтесь не передержать печенье в духовке – тогда оно будет мягким внутри и хрустящим снаружи.

Тхина – густая жирная паста из молотого семени

кунжута. Широко известна на Среднем Востоке.